GERMLINE

Catalogue 2015

germi'nergy

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GERM'LINE SAS - Les Grivelles - 18600 Sancoins - France
Tél. 02 4874 6390 - Fax. 02 4874 6380 - Courriel: contact@germline.fr - www.germline.fr

LA GERMINATION, QU'EST-CE-QUE C'EST ?

La germination est un des phénomènes les plus spectaculaires qui nous soit offert par la nature, au cours duquel la graine de départ va révéler tout son potentiel vital, et se mettre à constituer toutes les réserves dont la plante aura besoin pour sa future croissance.

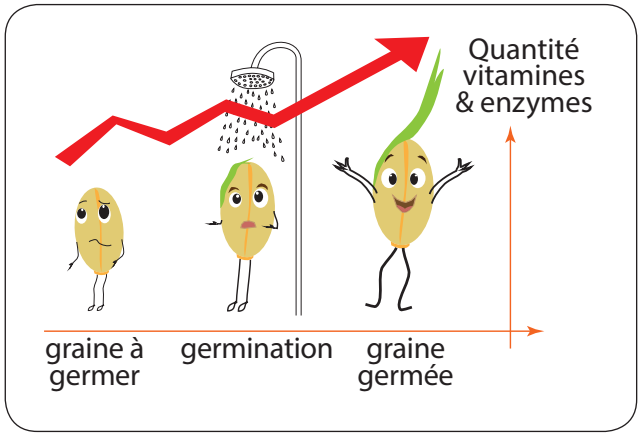
La germination va rendre ces réserves disponibles et utilisables grâce à l'action des enzymes, lesquelles vont transformer les amidons en sucre, source d'énergie directement utilisable.

La germination augmente la teneur en protéines de la graine et les enzymes vont découper ces protéines en éléments de petite taille (les acides aminés), leur permettant d'être beaucoup mieux assimilés par notre système digestif.

La germination présente encore d'autres atouts nutrition : la quantité de vitamines et minéraux va fortement augmenter. Dans le même temps, la germination va détruire des composés « anti-nutritionnels » (acide phytique par exemple), qui emprisonnent les minéraux et nous empêchent de les assimiler. En les dégradant, la germination va donc améliorer l'apport en vitamines et minéraux de notre alimentation.

La germination, c'est une explosion d'énergie vivante et naturelle.

En synthèse :



- La graine germée apporte une grande quantité de vitamines et minéraux, et est faiblement calorique.
- La graine germée apporte des enzymes qui aident le travail digestif et soulagent l'organisme.
- La graine germée est un aliment vivant, cru, 100% végétal, 100% naturel, facilement assimilable et hautement digestible et énergétique.

Les graines germées, c'est la vie !

LES GRAINES À GERMER

germi'nergy

Faire germer les graines chez soi, à la maison, un jeu d'enfants avec GERM'LINE !

Il suffit de choisir sa variété préférée de graines à germer, et de les cultiver en germoir ultra pratique et facile. Un moyen très simple et très ludique pour découvrir et faire découvrir à ses amis et ses proches, petits et grands, ce phénomène captivant de transformation du végétal.

Les graines à germer Germ'line sont toutes issues de l'agriculture biologique. Elles font l'objet d'une sélection et d'un contrôle qualité rigoureux, garantissant des propriétés germinatives et nutritionnelles de premier choix, et une sécurité alimentaire absolue.

Mode d'emploi express
(*germoir à étages*) :

1- Tremper les graines dans l'eau froide pendant 6 à 8 heures (+/- 1 nuit).

2- Rincer à l'eau claire dans un tamis.

3- Répartir les graines dans le germoir en fine couche.

4- Arroser deux fois par jour pendant le temps de germination spécifié.

ALFALFA

Ingrédients : 100% alfalfa*
Code article : 101GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 101153
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 5-6 jours

FENUGREC

Ingrédients : 100% fenugrec*
Code article : 115GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 115150
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 2-4 jours

HARICOT MUNGO

Ingrédients : 100% haricot mungo*
Code article : 130GG
Poids net : 200 g
Gencode : 3 465511 130207
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 5 jours

RADIS NOIR

Ingrédients : 100% radis* noir
Code article : 139GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 139156
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 4-5 jours

ALFALFA-ROQUETTE

Ingrédients : 95% alfalfa*, 5% roquette*
Code article : 146GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 146154
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 5-6 jours

ALFA-CRESSON-CHOU ROUGE

Ingrédients : 50% alfalfa*, 25% cresson*, 25% chou* rouge
Code article : 137GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 137152
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 4-6 jours

ALFA-TRÈFLE-RADIS

Ingrédients : 60% alfalfa*, 20% trèfle*, 20% radis*
Code article : 136GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 136155
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 4-6 jours

ALFA-RADIS-FENOUIL

Ingrédients : 75% alfalfa*, 15% radis*, 10% fenouil*
Code article : 135GG
Poids net : 150 g
Gencode : 3 465511 135158
DLUO : 24 mois.

Temps de trempage : 1 nuit
Temps de germination : 5-6 jours

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ultra pratiques, faciles d'emploi, hygiéniques, économiques et peu encombrants, les germoirs Germ'line offrent une solution très simple et très ludique pour la germination à la maison.

Ils sont garantis sans phtalates ni bisphénol A.

GERMOIR À ÉTAGES

Le principal atout de ce germoir réside dans ses plateaux, qui permettent de varier et d'alterner ses récoltes de graines au gré de ses besoins.

Code article : GERMOIR
Dimensions: 14,5 x 14,5 x 13,5 cm
Gencode : 5 701284 100022

GERMOIR BOCAL

Probablement le plus simple et le plus économique des germoirs ! Son principal atout : tout en un, il permet d'effectuer le trempage, l'arrosage et la germination dans un seul et unique contenant.

Code article : GERBOC
Dimensions: 12,5 x Ø 9 x 16,5 cm
Gencode : 3 465511 200023

COFFRET DÉCOUVERTE

Idéal pour s'initier à la germination. Le coffret contient :
- 1 germoir bocal ;
- 3 sachets de graines à germer de 30 g : alfalfa*, fenugrec* et radis*.
- 1 livre «*Graines germées, une explosion d'énergie vivante*», auteur Catherine Oudot : un petit livre très pratique pour découvrir les vertus des graines, les secrets de leur germination, et leur utilisation avec quelques idées recettes à essayer.

Code article : COFFRAD
Dimensions: 30 x 20 x 9 cm
Gencode : 3 465511 021000

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

LES BARRES DE CÉRÉALES GERMÉES

germi'nergy

Toutes les qualités nutritionnelles des céréales germées dans une barre énergétique moelleuse, savoureuse, riche en protéines, vitamines et minéraux essentiels, acides aminés et enzymes.

Préparées sans cuisson, les céréales germées sont déshydratées par technologie douce, procédé de séchage à basse température qui permet de préserver tous les bienfaits acquis par la germination, puis finement broyées.

Les barres Germ'line sont sans arôme ajouté, sans colorant, sans conservateur, sans additif et/ou sans sucres ajoutés. La gamme compte 5 recettes, dont 3 SANS-GLUTEN.

Le format ultra pratique permet de les emporter partout avec soi, et de les déguster en toute occasion : pour les sorties sportives, les loisirs, les randos, au goûter, en récupération de l'effort, etc.

Barres classiques

AMANDE-MIEL

Ingrédients : Amande* 36%, miel* 36%, céréales germées (KAMUT®*, seigle*, épeautre*) 24%, biscuit (amidon de blé*), huile de tournesol*, sirop de maïs*.

Code article : 44
Poids net : 40 g
Gencode : 3 465511 440405
Colisage : Boîte présentoir de 20 barres
DLUO : 6 mois

ABRICOT-FIGUE

Ingrédients : Céréales germées (KAMUT®*, seigle*, épeautre*) 23%, abricot* 21%, raisin*, figue* 21%, huile de tournesol*, sirop de maïs*, sésame*, cacao*, biscuit (amidon de blé*).

Code article : 42
Poids net : 40 g
Gencode : 3 465511 420407
Colisage : Boîte présentoir de 20 barres
DLUO : 6 mois

Barres sans gluten

CRANBERRY-RAISIN

Ingrédients : Raisin* 60%, céréales germées (riz*, millet*) 19%, cranberry* 15%, jus de cranberry* 2%, biscuit (amidon de pomme de terre*), huile de tournesol*.

Code article : 43
Poids net : 40 g
Gencode : 3 465511 430406
Colisage : Boîte présentoir de 20 barres
DLUO : 6 mois

GUARANA-CHOCOLAT

Ingrédients : Amande*, miel*, céréales germées (riz*, millet*) 15%, chocolat** 12% (pâte de cacao**, sucre de canne**, beurre de cacao**), guarana* 5%, biscuit (amidon de pomme de terre*).

Code article : 46
Poids net : 40 g
Gencode : 3 465511 460403
Colisage : Boîte présentoir de 20 barres
DLUO : 6 mois

ORANGE-COCO

Ingrédients : Raisin*, céréales germées (riz*, millet*) 15%, abricot*, noisettes*, orange* 5%, sirop de maïs*, biscuit (amidon de pomme de terre*), noix de coco* 1%, huile de tournesol*.

Code article : 41
Poids net : 40 g
Gencode : 3 465511 410408
Colisage : Boîte présentoir de 20 barres
DLUO : 6 mois

Ingrédients issus de l'agriculture biologique **Ingrédients issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable

Le KOMBUCHA est une colonie de levures et de micro-organismes lactofermentés, dont la macération dans du thé vert et du sucre libère de nombreuses substances nutritives actives. Ce procédé 100% naturel produit une grande quantité de constituants probiotiques et enzymatiques, rendant la boisson légèrement pétillante et particulièrement digestive, détoxifiante, stimulante et régulatrice.

Le KOMBUCHA Germ'line est une boisson 100% vivante, 100% bio, 100% végétale, non pasteurisée et non filtrée. Elle ne subit aucun traitement chimique, physique ou thermique, et ne comporte ni colorant, ni arôme, ni conservateur. Elle a une couleur légèrement ambrée et un goût unique, délicatement acidulé et très rafraîchissant.

Résultat de la fermentation naturelle, la teneur en sucres résiduels est extrêmement faible. Comme toutes les boissons lactofermentées, elle peut contenir des traces d'alcool (< 2,0 % vol.).

En consommation quotidienne, le KOMBUCHA joue un rôle bénéfique pour de nombreux processus physiologiques. La présence d'enzymes mais surtout d'acides lactiques et de lactobacilles rend la boisson particulièrement digeste et bénéfique pour la flore intestinale. Boire du KOMBUCHA contribue à se sentir léger et à retrouver tonus et vivacité.

Le KOMBUCHA a des propriétés métaboliques douces. Il est assimilable par tous, petits et grands, sans effets secondaires. Les bénéfices de la boisson ne résulteront pas d'une consommation importante en peu de temps. Il est préférable d'en consommer quotidiennement 1 verre après chaque repas principal. La durée de conservation peut s'étendre à plusieurs mois. Une fois ouverte, la bouteille devra être placée au réfrigérateur, et consommée dans les 8 jours.

KOMBUCHA « Kombulife »

Ingrédients : Eau, sucre* (résorbé pendant la fermentation), herbes* sélectionnées (dont thé* vert), culture de Kombucha*.

Code article : 40F
Contenance : 1 litre
Gencode : 3 465511 201006
Colisage : 6 bouteilles verre
DLUO : 12 mois